1 自然放牧与放牧补饲育肥对肉羊血浆和肌肉中氨基酸组成的影响 2 莹 吴铁梅 王 雪 格日乐玛 史彬林 郭晓宇 闫素梅* (内蒙古农业大学动物科学学院, 呼和浩特 010018) 3 摘 要: 本试验研究了呼伦贝尔羊(HL)和呼伦贝尔羊与杜泊羊杂交1代(HZ)羔羊在自 4 然放牧(NG)与放牧补饲(GS)2种不同育肥方式下,其血浆和肌肉组织(背最长肌、臂 5 三头肌、股二头肌)中氨基酸(AA)组成的变化。采用2×2完全随机试验设计,选择体重、 6 体况接近的健康4月龄断奶 HL 和 HZ 公羔各60只。因素1为育肥方式,分为 NG 与 GS: 因 7 8 素2为品种,分为 HL 与 HZ。共分为4组,每组30只。进行为期60 d 的育肥。结果表明: 1)NG 9 组血浆中必需氨基酸(EAA)、限制性氨基酸(LAA)、功能性氨基酸(FAA)和总氨基酸(TAA) 含量显著低于 GS 组 (P<0.05),呈味氨基酸(DAA)含量有低于 GS 组趋势 (0.05≤P<0.10)。 10 2)与 GS 组相比,NG 组背最长肌中粗蛋白质(CP)、LAA 含量显著升高(P < 0.05)。3)与 11 12 GS 组相比,NG 组臂三头肌中 LAA 和 DAA 含量显著降低 (P<0.05), EAA 含量均有降低 的趋势(0.05≤P<0.10)。4)NG 组股二头肌中 CP、EAA、NEAA、TAA、LAA、BCAA、 13 14 DAA 含量显著低于 GS 组(*P*<0.05)。5)与 HL 组相比, HZ 组血浆 EAA, 背最长肌 LAA, 15 臂三头肌 BCAA 和股二头肌 EAA 含量显著或有显著趋势升高(P<0.10)。由此可见,放牧 16 补饲组羔羊肉蛋白质营养价值优于自然放牧组,呼杜杂1代羔羊肉蛋白质营养价值优于呼伦 17 贝尔羔羊。 18 关键词: 呼伦贝尔羊: 自然放牧: 放牧补饲: 氨基酸 19 中图分类号: S826 肉羊养殖业是我国畜牧业发展的重要组成部分,随着生活水平的不断提高,人们对羊肉 20 21 的需求量不断增加,对羊肉质量的要求也越来越高。因此,从肉羊肌肉氨基酸(AA)组成 的角度探讨肉羊生产中育肥方式和品种对羔羊肉品质和风味存在的差异,为深入研究育肥方 22

收稿日期: 2016-01-06

23

24

基金项目: 国家公益性行业(农业)科研专项经费(201003061)

作者简介:张 莹(1986-),女,内蒙古巴彦淖尔市人,博士,从事动物营养与饲料研究。

式和品种对肉羊 AA 代谢的影响机理及改善羊肉营养提供理论依据。必需氨基酸(EAA)的组

成与含量通常是衡量羊肉蛋白质优劣的主要指标印。美拉德反应是肉品风味形成的重要途

E-mail:465844389@qq.com

^{*}通信作者: 闫素梅, 教授, 博士生导师, E-mail: yansmimau @163.com

- 25 径,其过程是通过风味氨基酸(DAA)与还原糖之间的反应产生香味[2-3]。与风味相关的 AA
- 26 主要包括天冬氨酸(Asp)、谷氨酸(Glu)、甘氨酸(Gly)、丙氨酸(Ala)、精氨酸(Arg)、蛋氨酸(Met)
- 27 和半胱氨酸(Cys)[4-5]。有许多因素影响羊肉的 AA 含量,热孜瓦古丽•米吉提等[6]研究了不同
- 28 品种绵羊羊肉 AA 成分,结果表明塔多萨杂种羔羊肉含有 20 种 AA, EAA 含量高低依次为
- 29 塔多萨杂种羔羊>藏羊>小尾寒羊>多浪羊>托克逊羊>柯尔克孜羊。权心娇等问研究了不
- 30 同饲养条件对羊肉品质的影响,研究结果表明日光暖棚饲养条件下羊肉中缬氨酸(Val)和异亮
- 31 氨酸(Ile)这 2 种 EAA 明显高于普通舍饲。呼伦贝尔羊(HL)是经过长期的自然选择和人工培
- 32 育形成的内蒙古自治区地方优良肉羊品种,其肉质鲜美、无膻味、口感好、营养丰富^[8]。呼
- 33 杜杂 1 代 (HZ) 是 HL 与杜泊羊的杂交 1 代羔羊。HL 与 HZ 通常在 7 月份断奶, 9 月下旬
- 34 至 10 月上旬出栏。然而,近年来由于呼伦贝尔草原大面积退化、草原荒漠化加剧,以致草
- 35 场质量大幅度下降,尤其是夏秋季不能满足断奶羔羊快速生长育肥的营养需求,因此,对
- 36 HL 和 HZ 进行合理的放牧补饲(GS),是增加羔羊日增重、出栏体重和净肉率,缩短出栏时
- 37 间,提高牧民的经济效益的有效措施之一。然而,与自然放牧(NG)相比, GS 是否对羔羊肉
- 38 的 AA 组成与含量产生明显的影响,以及 HL 与 HZ 羔羊间在 AA 组成方面是否存在差异尚
- 39 未见报道。
- 40 鉴于此,本文旨在研究 NG 和 GS 2 种饲养模式下 HL 及 HZ 的血浆与肌肉组织中 AA
- 41 含量和组成的差异,为深入研究育肥方式和品种对肉羊 AA 代谢的影响机理及肉品质的改
- 42 善提供理论基础。
- 43 1 材料和方法
- 44 1.1 试验设计与饲粮
- 45 采用 2×2 完全随机试验设计,选择体重、体况接近的健康 4 月龄断奶 HL[(32.58±0.12)
- 46 kg]和 HZ[(43.83±0.78) kg]公羔各 60 只。因素 1 为 NG 和 GS 2 种育肥方式,因素 2 为 2
- 47 个品种,分别为 HL 和 HZ。共分为 4 组,每组 30 只。育肥试验分为育肥前期(1~30 d)和
- 48 育肥后期(31~60 d)2个阶段。NG组在天然草场进行放牧(8—10 月份),放牧时各阶段采
- 49 食牧草营养水平与 AA 水平见表 1; GS 组在自然放牧的基础上每天补饲精料,补饲期分为
- 50 前、后 2 期, 共 2 个月。每天的精料补饲量在补饲第 1 个月为 0.27 kg/只, 第 2 个月为
- 51 0.53 kg/只, 精料组成及营养水平见表 2。试验开始前对每组羔羊进行称重。试验期间羔羊

53

54

52 自由采食,自由饮水,舍环境条件及饲养管理均保持一致。

表 1 牧草营养水平与氨基酸水平(风干基础)

Table 1 Nutrient levels and amino acid levels of grass (air-dry basis)

0

项目 Items	9月 September	10月 October
粗蛋白质 CP	9.53	5.36
中性洗涤纤维 NDF	62.45	65.31
酸性洗涤纤维 ADF	41.72	40.09
钙 Ca	0.99	0.97
磷 P	0.14	0.07
天冬氨酸 Asp	0.79	0.70
苏氨酸 Thr	0.28	0.22
丝氨酸 Ser	0.29	0.19
谷氨酸 Glu	1.84	1.60
甘氨酸 Gly	0.29	0.18
丙氨酸 Ala	0.34	0.23
半胱氨酸 Cys	0.30	0.25
缬氨酸 Val	0.16	0.13
蛋氨酸 Met	0.10	0.08
异亮氨酸 Ile	0.23	0.14
亮氨酸 Leu	0.30	0.21
酪氨酸 Tyr	0.16	0.18
苯丙氨酸 Phe	0.47	0.35
赖氨酸 Lys	0.53	0.15
组氨酸 His	0.25	0.08
精氨酸 Arg	0.26	0.15
脯氨酸 Pro	0.22	0.23
限制性氨基酸 LAA	0.63	0.24
必需氨基酸 EAA	2.58	1.51
非必需氨基酸 NEAA	4.23	3.57
呈味氨基酸 DAA	3.92	3.20
功能性氨基酸 FAA	2.40	1.95
支链氨基酸 BCAA	0.69	0.48
总氨基酸 TAA	6.81	5.08

55 限制性氨基酸=赖氨酸+蛋氨酸; 必需氨基酸=苏氨酸+缬氨酸+蛋氨酸+异亮氨酸+亮氨酸+苯丙氨酸+赖

氨酸+组氨酸+精氨酸;非必需氨基酸=天冬氨酸+丝氨酸+谷氨酸+甘氨酸+丙氨酸+半胱氨酸+酪氨酸+脯氨

57 酸;呈味氨基酸=天冬氨酸+谷氨酸+甘氨酸+丙氨酸+精氨酸+蛋氨酸;功能性氨基酸=谷氨酸+亮氨酸+精氨

58 酸; 支链氨基酸=缬氨酸+异亮氨酸+亮氨酸。下表同。

 $LAA = Lys + Met \hspace{1.5cm} ; \hspace{1.5cm} EAA = Thr + Val + Met + Ile + Leu + Phe + Lys + His + Arg$

60 NEAA=Asp+Ser+Glu+Gly+Ala+Cys+Tyr+Pro; DAA=Asp+Glu+Gly+Ala+Arg+Met; FAA=Glu+Leu+Arg;

%

61 BCAA=Val+Ile+Leu. The same as below.

62

63

表 2 精料组成及营养水平(风干基础)

Table 2 Composition and nutrient levels of concentrates (air-dry basis)

项目 Items 1~30 d 31~60 d 组成 Ingredients 50.80 64.10 玉米 Corn 双低菜粕 Double-low rapeseed meal 5.00 5.50 大豆粕 Soybean meal 12.50 棉籽粕 Cottonseed meal 9.00 9.60 干酒糟及其可溶物 DDGS 18.90 18.00 预混料 Premix1) 0.40 0.60 磷酸氢钙 CaHPO4 0.50 0.50 食盐 NaCl 1.20 0.80 小苏打 NaHCO3 1.50 1.10 合计 Total 100.00 100.00 营养水平 Nutrient levels 消化能 DE/(MJ/kg) 10.93 11.32 粗蛋白质 CP 20.42 17.79 钙 Ca 0.25 0.44 磷 P 0.62 0.70 中性洗涤纤维 NDF 49.56 53.41 酸性洗涤纤维 ADF 7.98 9.93 天冬氨酸 Asp 1.52 1.12 苏氨酸 Thr 0.78 0.59 丝氨酸 Ser 0.88 0.68 谷氨酸 Glu 4.29 3.60 甘氨酸 Gly 0.69 0.54 丙氨酸 Ala 1.22 1.07 半胱氨酸 Cys 0.61 0.61 缬氨酸 Val 0.85 0.63 蛋氨酸 Met 0.33 0.27 异亮氨酸 Ile 0.74 0.56 亮氨酸 Leu 1.95 1.69 酪氨酸 Tyr 0.74 0.54 苯丙氨酸 Phe 1.27 1.08 赖氨酸 Lys 0.77 0.49 组氨酸 His 0.61 0.52 精氨酸 Arg 1.24 0.92 脯氨酸 Pro 0.35 0.36 限制性氨基酸 LAA 1.10 0.77 必需性氨基酸 EAA 8.54 6.75 非必需性氨基酸 NEAA 10.29 8.56 呈味氨基酸 DAA 9.89 8.13 功能性氨基酸 FAA 7.48 6.21 支链氨基酸 BCAA 3.54 2.88

18.83

- 64 1)每千克预混料含有 One kg of premix provided the following: VA 2 500 000 IU, VD 1 250 000 IU, VE 12
- 65 500 IU, VK₃ 300 mg, VB₁ 60 mg, VB₂ 1 400 mg, VB₆ 150 mg, VB₁₂ 0.125 g, 烟酸 nicotinic 3 500 mg, 泛
- 66 酸钙 calcium pantothenate 2 800 mg,叶酸 folic acid 25 mg,Fe 20 g,Cu 4 g,Mn 15 g,Zn 25 g,I 0.15 g,
- 67 Se 0.15 g, Co 0.13 g.
- 68 2)除消化能为计算值外,其他均为实测值。DE was a calculated value, while the rest nutrient levels were
- 69 measured values.
- 1.2 样品采集与前处理 70
- 育肥试验结束前 1 周,早晨分别从每组空腹的羔羊中选 5 只,颈静脉采血、离心,分离 71
- 血浆。在育肥试验结束时,分别从每组中选择5只羔羊,屠宰后取左侧背最长肌、臂三头肌 72
- 和股二头肌肉样,包于锡箔纸中,-20 ℃保存以备分析。 73
- 74 1.3 测试指标与方法
- 测定指标包括血浆、背最长肌、臂三头肌和股二头肌中的17种 AA 含量及其进食量,分 75
- 76 别是 Asp、苏氨酸(Thr)、丝氨酸(Ser)、Glu、Gly、Ala、Cys、Val、Met、Ile、亮氨酸
- (Leu)、酪氨酸 (Tyr)、苯丙氨酸 (Phe)、赖氨酸 (Lys)、组氨酸 (His)、Arg、脯氨酸 (Pro)。 77
- AA 含量的测定采用酸解法,参照 GB/T 5009.124-2003进行,采用 L-8900型号 AA 自动分析 78
- 79 仪测定。
- 牧草和精料的常规指标的测定方法参照张丽英主编《饲料分析与质量检测技术》[9]。 80
- 将解冻后的血浆取 750 μL,加等体积的 8%的磺基水杨酸,置于 4 ℃冰箱过夜。取出后 81
- 82 在 4 ℃下以 17 968×g 离心 20 min,取上清液经 0.22 μm 滤膜过滤至上样瓶中。
- 将肌肉样品65 ℃烘干、粉碎。乙醚脱脂24 h 以上。称取50 mg 脱脂(精确至0.1 mg)肌 83
- 84 肉样品于水解管中,加入15 mL 6 mol/L 盐酸溶液,向水解管中缓慢通入氮气2 min,旋紧水
- 85 解管的盖子,置于(110±1) ℃干燥箱中水解24 h。水解1 h 后,轻轻摇动水解管,水解24 h
- 后冷却,摇匀水解液,用定量滤纸干过滤,收集其余滤液于25 mL 容量瓶中定容,作为消化 86
- 87 液。
- 88 准确移取上述制备好的消化液 0.5 mL 于离心管中,置于氮吹仪上 60 ℃浓缩至近干,
- 89 然后再加入 200 μL 超纯水浓缩至近干,重复进行 2 次。用 2.5 mL 0.02 mol/L 盐酸溶液超声
- 90 溶解, 经 0.22 μm 滤膜过滤至上样瓶中。

- 91 AA 进食量根据干物质进食量(DMI)与饲粮 AA 含量计算。在育肥试验开始和结
- 92 束时分别从每组选择 6 只羔羊,利用全收粪法和内源指示剂法相结合的方法测定 2 组羔羊的
- 93 DMI。采用粪袋对粪样进行收集,试验预试期7d,正试期5d。正试期每天收集4次,记录每
- 94 天的排粪量,每次采集粪样50g,连续采集5d;每天跟踪羔羊的放牧采食情况采集牧草样,
- 95 将采集的粪样与饲料样-20 ℃冷冻保存备用,用以测定其中的 DM 与酸不溶灰分(AIA)的含
- 96 量。
- 97 NG 组的 DMI(g)=每日排出粪 DM 量(g)×粪 DM 中 AIA(%)/牧草 DM 中 AIA(%);
- 98 GS 组的 DMI(g)=每日精料 DMI(g) ×精料 AIA(%)/牧草中 AIA(%)+每日精料 DMI(g)
- 99 -每日排出粪 DM 量(g)×粪中 AIA (%);
- 100 AA 进食量(g/kg W^{0.75})=DMI(g)×饲粮 AA 含量(%)/代谢体重(kg W^{0.75})。
- 101 1.4 数据统计分析
- 102 试验所得数据用 SAS 9.0 软件进行显著性检验和多重比较,其中,P<0.05 表示差异显著,
- 103 0.05≤P<0.10表示趋于显著。
- 104 2 结 果
- 105 2.1 羔羊 AA 进食量
- 106 育肥前期(1~30 d)与育肥后期(31~60 d)各组羔羊的 AA 进食量分别见表3与
- 107 表4。在育肥前期 GS 组的羔羊 Asp、Thr、Ser、Glu 等17种 AA 进食量及 LAA、EAA、
- 108 NEAA、DAA、FAA、BCAA 和 TAA 的进食量均显著高于 NG 组(P<0.05); HZ 组羔羊的
- 109 17种 AA 及 LAA、EAA、NEAA、DAA、FAA、BCAA 和 TAA 的进食量均显著高于 HL
- 110 组羔羊(*P*<0.05)。育肥后期结果与前期结果相似。
- 111 育肥方式与品种的交互作用对育肥前期的17种 AA 及 LAA、EAA、NEAA、DAA、FAA、
- 112 BCAA 和 TAA 的进食量均有显著影响 (*P*<0.05), 除 Lys 进食量以 GS-HZ 组的最高, GS-HL
- 113 组最低,LAA 进食量以 GS-HL 组最高,NG-HL 组最低外,其他 AA 进食量均以 GS-HZ 组
- 114 最高, NG-HL 组最低。除 Asp 和 Pro 外, 育肥方式与品种的交互作用对育肥后期的其他15
- 115 种 AA 及 LAA、EAA、DAA、FAA、BCAA 和 TAA 的进食量均有显著或趋于显著的影响
- 116 (*P*<0.10), 其中以 GS-HZ 组最高, NG-HL 组或 NG-HZ 组较低。
- 117 表3 育肥前期 (1~30 d) 氨基酸进食量

Table 3 Day intake of amino acids during early fattening period (1 to 30 d) g/kg $W^{0.75}$

氨基酸 AA	组别 Groups				CEM	育肥方式 FM		品种 S	pecies		P值 P-value	
	NG-HL	NG-HZ	GS-HL	GS-HZ	SEM	NG	GS	HL	HZ	P1	P2	$P1 \times P2$
天冬氨酸 Asp	76.09°	81.45 ^b	81.09 ^b	95.57ª	1.24	78.53 ^b	87.38a	78.59 ^b	88.22ª	< 0.01	< 0.01	< 0.01
苏氨酸 Thr	27.12^{d}	29.03°	32.64 ^b	38.49^{a}	0.47	27.99 ^b	35.18 ^a	29.88^{b}	33.57 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
丝氨酸 Ser	28.44 ^d	30.44 ^c	35.09 ^b	41.36a	0.50	29.35 ^b	37.81a	31.77 ^b	35.67 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
谷氨酸 Glu	177.46 ^d	189.98 ^c	200.76 ^b	236.54a	2.98	183.15 ^b	216.29a	189.10 ^b	212.29a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
甘氨酸 Gly	27.82^{d}	29.79^{c}	31.76 ^b	37.39^{a}	0.47	28.72 ^b	34.20^{a}	29.79^{b}	33.43 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
丙氨酸 Ala	33.07^{d}	35.40°	43.96 ^b	51.76 ^a	0.61	34.13 ^b	47.34 ^a	38.51 ^b	43.24 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
半胱氨酸 Cys	28.55°	30.56^{b}	31.01 ^b	36.51 ^a	0.47	29.46 ^b	33.39 ^a	29.78^{b}	33.41 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
缬氨酸 Val	15.19 ^d	16.27°	24.67 ^b	29.09^{a}	0.32	15.69 ^b	26.59a	19.93 ^b	22.42a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
蛋氨酸 Met	9.74^{d}	10.43°	12.54 ^b	14.78 ^a	0.18	10.06 ^b	13.51a	11.14 ^b	12.51 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
异亮氨酸 Ile	22.09^{d}	23.66°	28.15 ^b	33.18^{a}	0.40	22.81 ^b	30.33^{a}	25.12 ^a	28.22 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
亮氨酸 Leu	29.00^{d}	31.05°	52.13 ^b	61.46 ^a	0.66	29.93 ^b	56.18 ^a	40.57 ^b	45.62a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
酪氨酸 Tyr	14.96^{d}	16.02^{c}	22.83 ^b	26.87^{a}	0.30	15.44 ^b	24.58a	18.89 ^b	21.22a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
苯丙氨酸 Phe	45.63 ^d	48.85°	54.18 ^b	63.85 ^a	0.79	47.09 ^b	58.38a	49.90^{b}	56.04 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
赖氨酸 Lys	50.87°	54.46 ^b	50.36°	59.35 ^a	0.80	52.49 ^b	54.26a	50.61 ^b	56.80a	0.03	< 0.01	< 0.01
组氨酸 His	24.14^{d}	25.84°	27.80^{b}	32.71 ^a	0.41	24.91 ^b	29.93a	25.97 ^b	29.13a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
精氨酸 Arg	24.80^{d}	26.56°	37.96^{b}	44.75 ^a	0.51	25.60 ^b	40.91 ^a	31.38 ^b	35.28 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
脯氨酸 Pro	21.27°	22.78^{b}	21.60°	25.41 ^a	0.34	21.96 ^b	23.26^{a}	21.44 ^b	24.04 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
限制性氨基酸										< 0.01	< 0.01	< 0.01
LAA	60.61 ^d	64.89°	90.90^{a}	74.14 ^b	0.97	62.55 ^b	67.78 ^a	61.76 ^b	69.32 ^a			
必需氨基酸										< 0.01	< 0.01	< 0.01
EAA	248.59^{d}	266.14 ^c	320.57 ^b	377.68 ^a	4.51	256.57 ^b	345.35a	284.58 ^b	319.59 ^a			
非必需氨基酸										< 0.01	< 0.01	< 0.01
NEAA	407.66^{d}	436.43°	468.04 ^b	551.42 ^a	6.90	420.74 ^b	504.22a	437.85 ^b	491.53a			
呈味氨基酸										< 0.01	< 0.01	< 0.01
DAA	377.54 ^d	404.18 ^c	439.01 ^b	517.30 ^a	6.44	389.65 ^b	472.99a	408.27 ^b	458.39 ^a			
功能性氨基酸										< 0.01	< 0.01	< 0.01
FAA	231.26 ^d	247.58°	290.92 ^b	342.75 ^a	4.14	238.68 ^b	313.41 ^a	261.09 ^b	293.18 ^a			
支链氨基酸										< 0.01	< 0.01	< 0.01
BCAA	69.29^{d}	70.98^{c}	105.02 ^b	123.73 ^a	1.38	68.43 ^b	113.14 ^a	85.66 ^b	96.26 ^a			
总氨基酸 TAA	656.26 ^d	702.58°	788.54 ^b	929.10 ^a	11.41	677.31 ^b	849.54 ^a	722.40 ^b	811.12 ^a	< 0.01	< 0.01	< 0.01

119 P1为育肥方式间的差异,数据肩标不同小写字母表示差异显著(P<0.05);P2为品种间的差异,数据肩

120 标不同小写字母表示差异显著(P < 0.05); $P1 \times P2$ 表示育肥方式与品种的互作作用,数据肩标不同小写字

121 母表示差异显著 (P<0.05)。下表同。

P1 was the difference between fattening modes, and values with different small letter superscripts mean

significant difference (P<0.05); P2 was difference between species, and values with different small letter

superscripts mean significant difference (P<0.05); $P1\times P2$ indicated the interaction between fattening modes and

species, and values with different capital letter superscripts mean significant difference (P<0.05). The same as

below.

127 表4 育肥后期 (31~60 d) 氨基酸进食量

Table 4 Day intake of amino acids during late fattening period (31 to 60 d) g/kg W^{0.75}

氨基酸	组别 Groups				CEM	育肥方式 FM		品种 S	pecies	P值 P-value		
AA	NG-HL	NG-HZ	GS-HL	GS-HZ	- SEM	NG	GS	HL	HZ	<i>P</i> 1	P2	$P1 \times P2$
天冬氨酸 Asp	69.10	71.97	82.48	88.79	1.14	70.40 ^b	85.39 ^a	75.56 ^b	80.20 ^a	< 0.01	< 0.01	0.16
苏氨酸 Thr	21.53 ^c	22.42 ^c	33.08 ^b	35.56 ^a	0.42	21.94 ^b	34.22a	27.11 ^b	28.85a	< 0.01	< 0.01	0.08
丝氨酸 Ser	19.08 ^c	19.83°	33.94 ^b	36.51 ^a	0.42	19.42 ^b	35.12 ^a	26.25 ^b	27.99a	< 0.01	< 0.01	0.04
谷氨酸 Glu	158.10 ^c	164.00°	219.74 ^b	236.49 ^a	2.89	161.06 ^b	227.47a	187.86 ^b	199.82a	< 0.01	< 0.01	0.09
甘氨酸 Gly	18.26 ^c	19.05°	29.20^{b}	31.39 ^a	0.37	18.62 ^b	30.21a	23.54 ^b	25.09a	< 0.01	< 0.01	0.08
丙氨酸 Ala	22.49 ^c	23.39°	47.75 ^b	51.38 ^a	0.57	22.89 ^b	49.43a	34.68 ^b	37.09 ^a	< 0.01	< 0.01	0.03
半胱氨酸 Cys	24.67°	25.74°	35.78 ^b	38.51 ^a	0.47	25.15 ^b	37.04 ^a	30.03 ^b	31.99 ^a	< 0.01	< 0.01	0.09
缬氨酸 Val	12.87 ^c	13.44 ^c	28.02 ^b	30.12 ^a	0.33	13.13 ^b	28.99 ^a	20.19 ^b	21.61 ^a	< 0.01	< 0.01	0.03
蛋氨酸 Met	8.31°	8.82°	13.88 ^b	14.93 ^a	0.17	8.45 ^b	14.36 ^a	10.99 ^b	11.71 ^a	< 0.01	< 0.01	0.05
异亮氨酸 Ile	13.69 ^c	14.28 ^c	26.31 ^b	28.33 ^a	0.32	13.96 ^b	27.24 ^a	19.79 ^b	21.16 ^a	< 0.01	< 0.01	0.04
亮氨酸 Leu	20.31 ^c	21.09 ^c	64.78 ^b	69.74 ^a	0.74	20.67 ^b	67.07 ^a	41.78 ^b	44.92a	< 0.01	< 0.01	< 0.01
酪氨酸 Tyr	18.13 ^c	18.87 ^c	29.99 ^b	32.29 ^a	0.38	18.46 ^b	31.05 ^a	23.85 ^b	25.44a	< 0.01	< 0.01	0.05
苯丙氨酸 Phe	34.41°	35.8°	56.49 ^b	60.83a	0.71	35.05 ^b	58.49a	45.08 ^b	48.06a	< 0.01	< 0.01	0.05
赖氨酸 Lys	15.27 ^c	15.85°	25.65 ^b	27.59 ^a	0.32	15.53 ^b	26.55a	20.28^{b}	21.60a	< 0.01	< 0.01	0.05
组氨酸 His	8.31 ^b	8.68°	21.24 ^b	22.89^{a}	0.25	8.48 ^b	22.01a	14.56 ^b	15.64 ^a	< 0.01	< 0.01	0.02
精氨酸 Arg	14.58 ^c	15.13 ^c	37.56 ^b	40.46^{a}	0.44	14.83 ^b	38.89a	25.67 ^b	27.54a	< 0.01	< 0.01	0.01
脯氨酸 Pro	22.63°	23.57 ^c	26.77 ^b	28.80^{a}	0.37	23.05 ^b	27.71a	24.63 ^b	26.13a	< 0.01	< 0.01	0.17
限制性氨基酸 LAA	23.51°	24.53°	39.53 ^b	42.52 ^a	0.49	23.97 ^b	40.91 ^a	31.24 ^b	33.34 ^a	<0.01	< 0.01	0.01
必需氨基酸 EAA	149.31°	155.44°	307.02 ^b	330.4 ^a	3.69	152.09 ^b	317.81a	225.45 ^b	241.14 ^a	< 0.01	< 0.01	0.03
非必需氨基酸 NEAA	352.53	398.39	505.58	544.06	6.74	373.37 ^b	523.34 ^a	426.42 ^b	469.74ª	<0.01	<0.01	0.61
呈味氨基酸 DAA	315.52 ^c	328.54°	466.31 ^b	501.85 ^a	6.02	312.44 ^b	482.72a	388.32 ^b	413.43a	< 0.01	< 0.01	0.08
功能性氨基酸 FAA	192.93°	200.89°	322.14 ^b	346.65 ^a	4.03	196.55 ^b	333.46 ^a	255.31 ^b	272.28	<0.01	<0.01	0.06
支链氨基酸 BCAA	46.89 ^c	48.82°	119.11 ^b	128.19 ^a	1.39	47.77 ^b	123.30 ^a	81.75 ^b	87.69 ^a	< 0.01	< 0.01	0.02
总氨基酸 TAA	501.84°	522.50°	812.59 ^b	874.46 ^a	10.3	511.23 ^b	841.15 ^a	651.86 ^b	694.89a	< 0.01	< 0.01	0.06

- 129 2.2 育肥方式和品种对羔羊血浆 AA 组成的影响
- 130 育肥方式和品种对羔羊血浆 AA 组成的影响见表5。与 GS 组相比, NG 组血浆中 Thr、
- 131 Ser、Ala、Met、Leu、Phe、Lys、His、Arg 和 Pro 的含量显著降低(P<0.05), 但 Gly 和
- 132 Cys 的含量显著升高 (P<0.05)。NG 组血浆中 EAA、LAA、FAA 和 TAA 含量显著低于 GS
- 133 组(P<0.05),DAA 含量有低于 GS 组的趋势(0.05<P<0.10)。与 HL 组相比,HZ 组血

- 134 浆中 Thr、Glu、Gly、Ala、Met、Tyr 和 Pro 含量显著升高(P<0.05),Cys 含量有高于 HL
- 135 组的趋势($0.05 \le P < 0.10$)。与 HL 组相比,HZ 组血浆中 EAA 含量显著升高(P < 0.05),
- 136 EAA/TAA 显著降低(*P*<0.05)。
- 137 育肥方式与品种的交互作用对血浆 Asp 和 Ser 含量有显著的影响(P<0.05)。其中,
- 138 Asp 含量以 GS-HL 组最高, GS-HZ 组羊最低; Ser 含量以 GS-HL 组羊最高, NG-HL 组羊最
- 139 低。

表5 育肥方式和品种对羔羊血浆氨基酸组成的影响

Table 5 Effects of fattening mode and specie on plasma AA composition of lambs µmol/L

氨基酸 AA	组别 Groups				- SEM	育肥方式 FM		品种 Species		P值 P-value		
	NG-HL	NG-HZ	GS-HL	GS-HZ	SEM	NG	GS	HL	HZ	<i>P</i> 1	P2	$P1 \times P2$
天冬氨酸 Asp	10.51 ^b	11.75ª	12.37ª	10.34 ^b	0.35	11.13	11.47	11.44	11.12	0.39	0.39	<0.01
苏氨酸 Thr	102.37 ^d	122.85°	134.89 ^b	145.86a	2.21	112.61 ^b	140.38a	116.83 ^b	133.07 ^a	< 0.01	< 0.01	0.06
丝氨酸 Ser	60.78 ^b	77.199 ^b	106.15 ^a	69.37 ^b	4.94	68.08 ^b	89.81a	83.47	78.29	< 0.01	0.07	< 0.01
谷氨酸 Glu	233.17	284.99	227.33	281.19	18.68	261.96	250.42	230.25 ^b	283.57a	0.80	0.03	0.96
甘氨酸 Gly	423.02	519.12	309.03	449.36	26.74	471.07a	379.19 ^b	366.02^{b}	484.24 ^a	0.03	< 0.01	0.54
丙氨酸 Ala	167.23	201.73	235.61	313.3	12.03	182.56 ^b	274.74 ^a	201.42 ^b	249.55a	< 0.01	< 0.01	0.13
半胱氨酸 Cys	1.91	2.47	0.30	0.49	0.59	2.23ª	0.38 ^b	0.99	1.62	<0.01	0.08	0.57
缬氨酸 Val	120.74	119.08	114.97	113.54	12.56	119.91	114.33	117.53	116.31	0.66	0.93	0.99
蛋氨酸 Met	13.67	13.54	16.19	22.52	1.30	12.46 ^b	19.00^{a}	13.78 ^b	17.54 ^a	< 0.01	0.01	0.14
异亮氨酸 Ile	61.27	61.38	71.29	59.87	6.96	61.33	66.22	66.28	60.71	0.53	0.45	0.43
亮氨酸 Leu	99.29	106.98	124.26	124.61	7.61	103.14 ^b	124.42 ^a	113.17	115.79	0.02	0.76	0.76
酪氨酸 Tyr	24.53	43.73	37.16	54.36	4.17	34.13 ^b	44.81 ^a	30.85 ^b	48.46^{a}	0.05	< 0.01	0.82
苯丙氨酸 Phe	54.83	58.97	70.24	70.65	1.91	65.90 ^b	70.42ª	62.54	64.16	< 0.01	0.42	0.36
赖氨酸 Lys	68.36	67.29	93.32	83.64	6.96	67.82 ^b	89.02 ^a	80.84	74.56	0.01	0.39	0.56
组氨酸 His	42.05	45.81	53.03	55.91	3.14	43.93 ^b	54.31 ^a	47.54	50.30	0.005	0.41	0.89
精氨酸 Arg	63.40	56.77	76.55	84.81	6.22	62.09 ^b	80.22 ^a	71.97	69.24	0.01	0.68	0.16
脯氨酸 Pro	22.63	29.12	38.36	65.47	3.99	25.89 ^b	50.41 ^a	30.49^{b}	45.28^{a}	< 0.01	< 0.01	0.24
必需氨基酸 EAA	648.33	685.40	705.50	801.00	36.67	664.20 ^b	746.40 ^a	676.9 ^b	743.2ª	<0.01	0.01	0.20
非必需氨基 酸 NEAA	953.53	1 040.45	1 060.79	1 154.16	110.20	996.99	1 098.14	999.50	1 078.35	0.13	0.25	0.96
总氨基酸 TAA	1 601.90	1 732.00	1 818.00	1 947.00	152.20	1 657.70 ^b	1 882.60 ^a	1 694.60	1 839.50	0.03	0.10	0.10
必需氨基酸 /非必需氨	0.63	0.56	0.71	0.54	0.06	0.60	0.65	0.68	0.69	0.25	0.10	0.18

基酸 EAA/NEAA 必需氨基酸 /总氨基酸 0.37 0.41 0.37 0.03 0.38 0.39 0.40^{a} 0.37^{b} 0.42 0.01 0.40 0.58 EAA/TAA 限制性氨基 87.18 83.22 103.45 114.21 12.43 85.20^b 108.06a 95.32 96.50 < 0.01 0.86 0.28 酸 LAA 支链氨基酸 287.00 292.00 280.60 320.30 0.20 0.30 32.00 289.60 297.60 283.80 304.20 0.60 **BCAA** 功能性氨基 385.30 440.20 465.30 515.80 67.70 415.80^b 490.60a 425.30 473.80 0.03 0.20 0.90 酸 FAA 呈味氨基酸 927.56 1 018.61 1 141.71 966.58 0.96 1 029.97 110.20 1 077.86 978.77 1 080.16 0.09 0.12 DAA

- 2.3 育肥方式和品种对羔羊背最长肌 AA 组成的影响
- 143 育肥方式和品种对羔羊背最长肌 AA 组成的影响见表6。与 GS 组相比, NG 组背最长肌
- 144 中 Asp 含量显著升高(P<0.05),Lys 和 Arg 含量有高于 GS 组的趋势($0.05 \le P$ <0.10),
- 145 但 Cys 和 His 含量显著降低 (*P*<0.05)。与 GS 组相比,NG 组背最长肌中 CP、LAA 含量
- 146 显著升高(*P*<0.05)。与 HL 组相比, HZ 组背最长肌中 Ile 和 His 含量显著降低(*P*<0.05),
- 147 Pro 含量有低于 HL 组的趋势($0.05 \le P < 0.10$),但 Cys 含量显著升高(P < 0.05)。
- 148 育肥方式与品种的交互作用对背最长肌 Ile、Tyr、Pro 含量有显著或趋于显著的影响
- 149 (P<0.10), 其中以 NG-HL 组最高, NG-HZ 组最低; 对 Gly、EAA、NEAA、TAA、LAA
- 150 和 DAA 含量有显著或趋于显著的影响(P<0.10),其中以 NG-HL 组羊最高,GS-HL 组羊
- 151 最低。

142

- 152 表6 育肥方式和品种羔羊背最长肌氨基酸组成的影响(鲜重基础)
- Table 6 Effects of fattening mode and specie on AA composition of longissimus of lambs (fresh weight

154 basis) %

							, , , ,					
氨基酸 AA	A 组别 Groups			育肥方式 FM		品种:	Species	P值 P-value				
	NG-HL	NG-HZ	GS-HL	GS-HZ	SEM	NG	GS	HL	HZ	P1	P2	$P1 \times P2$
粗蛋白质						22.06ª	21.11 ^b			< 0.01		
CP	22.08	22.04	21.06	21.16	0.28	22.00	21.11	21.57	21.60		0.96	0.81
天冬氨酸						1.48 ^a	1.37 ^b	1.43	1.41	< 0.01		
Asp	1.53	1.45	1.37	1.36	0.03	1.40	1.57	1.43	1.41		0.46	0.36
苏氨酸 Thr	0.83	0.79	0.81	0.81	0.01	0.80	0.81	0.82	0.80	0.85	0.16	0.20
丝氨酸 Ser	0.68	0.69	0.66	0.66	0.02	0.69	0.66	0.67	0.68	0.25	0.85	0.89
谷氨酸 Glu	2.85	2.86	2.80	2.88	0.08	2.86	2.84	2.82	2.87	0.91	0.60	0.70
甘氨酸 Gly	0.76^{a}	0.69^{bc}	0.67^{c}	0.75^{ab}	0.02	0.73	0.70	0.71	0.72	0.26	0.82	< 0.01

丙氨酸 Ala	1.10	1.08	1.04	1.07	0.03	1.09	1.06	1.07	1.07	0.28	0.93	0.50
半胱氨酸	0.0.5	0.050	0.0=:	0.061	0.001	0.067 ^b	0.078 ^a	0.070 ^b	0.074 ^a	0.01	0.02	0.25
Cys	0.065	0.068	0.074	0.081	0.001	1.12	1.20			<0.01	0.03	0.25
缬氨酸 Val	1.13	1.13	1.18	1.22	0.04	1.13	1.20	1.15	1.17	0.17	0.65	0.65
蛋氨酸 Met	0.41	0.43	0.38	0.43	0.02	0.42	0.40	0.40	0.43	0.64	0.17	0.50
异亮氨酸	0.74	0.64	0.71	0.67		0.68	0.69	0.72a	0.66 ^b			
Ile					0.01					0.99	< 0.01	0.09
亮氨酸 Leu	1.41	1.40	1.37	1.40	0.04	1.40	1.39	1.39	1.40	0.72	0.80	0.60
酪氨酸 Tyr	0.49	0.44	0.45	0.45	0.01	0.46	0.45	0.47	0.44	0.31	0.10	0.08
苯丙氨酸	0.81	0.77	0.77	0.83		0.78	0.80	0.79	0.79			
Phe					0.02					0.50	0.70	0.05
赖氨酸 Lys	1.33	1.30	1.18	1.24	0.06	1.31	1.21	1.25	1.27	0.08	0.78	0.46
组氨酸 His	0.60	0.56	0.63	0.61	0.01	0.58^{b}	0.62^{a}	0.61^{a}	0.58^{b}	0.02	0.04	0.64
精氨酸 Arg	1.18	1.09	1.05	1.08	0.04	1.13	1.06	1.11	1.08	0.07	0.51	0.14
脯氨酸 Pro	0.49^{a}	0.39^{b}	0.45^{ab}	0.47^{a}	0.02	0.43	0.46	0.47	0.43	0.19	0.05	< 0.01
必需氨基酸	8.51	8.22	8.05	8.41		8.35	8.20	8.25	8.30			
EAA	0.31	0.22	8.03	0.41	0.13	6.33	6.20	0.23	6.30	0.39	0.72	0.06
手必需氨基	0.07	7.05	7.50	0.07		7.05	7.72	7.70	7.05			
酸 NEAA	8.07	7.85	7.52	8.07	0.14	7.95	7.73	7.73	7.95	0.31	0.21	0.05
总氨基酸	1 < 700	1 < 0.00h	1.7. 40h	1 < 100h		1 < 20	15.00	15.04	1 < 2 7			
TAA	16.58 ^a	16.08 ^{ab}	15.40 ^b	16.48 ^{ab}	0.29	16.29	15.80	15.84	16.25	0.25	0.25	0.04
必需氨基酸												
/非必需氨												
基酸						1.05	1.05	1.05	1.05			
EAA/NEAA	1.05	1.05	1.05	1.05	0.01					0.82	0.83	0.85
必需氨基酸												
/总氨基酸						0.51	0.51	0.51	0.51			
EAA/TAA	0.51	0.51	0.51	0.51	0.003					0.88	0.82	0.82
限制性氨基	0.01	0.01	0.01	0.01	0.002					0.00	0.02	0.02
酸 LAA	1.77 ^a	1.71 ^a	1.50 ^b	1.76 ^a	0.04	1.74 ^a	1.61 ^b	1.61 ^b	1.74 ^a	0.04	0.03	< 0.01
支链氨基酸					0.04					0.04	0.03	<0.01
BCAA	3.35	3.13	3.28	3.24	0.07	3.23	3.26	3.32	3.18	0.68	0.08	0.21
功能性氨基	3.33	3.13	3.20	3.24	0.07					0.00	0.00	0.21
	5 77	5 16	5 22	5 26	0.14	5.62	5.34	5.54	5.41	0.11	0.20	0.20
酸 FAA	5.77	5.46	5.32	5.36	0.14					0.11	0.39	0.29
呈味氨基酸	8.00	7.85	7.43	7.95	0.15	7.91	7.63	7.64	7.89	0.20	0.17	0.00
DAA					0.15					0.20	0.17	0.09

^{155 2.4} 育肥方式和品种对羔羊臂三头肌 AA 组成的影响

156 育肥方式和品种对羔羊臂三头肌 AA 组成的影响见表7。与 GS 组相比, NG 组臂三头肌

157 中 Asp、Thr、Gly、Cys、Ile、Leu、Phe 和 His 含量显著降低(P<0.05)。NG 组臂三头肌

158 中LAA和DAA含量显著低于GS组(P<0.05),EAA含量有低于GS组的趋势($0.05 \le P$ <0.10)。

159 与 HL 组相比,HZ 组臂三头肌中 Ile 含量显著升高(*P*<0.05),但 Thr 和 Tyr 含量显著降低 160 (*P*<0.05)。与 HL 组相比,HZ 组臂三头肌中 BCAA 含量显著升高(*P*<0.05)。

164 最高, NG-HZ 组羊最低。

165

表7 育肥方式和品种羔羊臂三头肌氨基酸组成的影响(鲜重基础)

Table 7 Effects of fattening mode and specie on AA composition of arm triceps muscle of lambs (fresh weight

167 basis) %

	氨基酸 AA	基酸 AA 组别 Groups			育肥方式 FM			品种 Species		P 值 P-value			
}		NG-	NG-H			SEM					P1	P2	$P1 \times P2$
Š		HL	Z	GS-HL	GS-HZ		NG	GS	HL	HZ	<i>I</i> 1	1 2	11/12
3	粗蛋白质												
5	CP	19.94	20.06	20.21	20.83	0.30	20.00	20.52	20.08	20.44	0.11	0.24	0.42
	天冬氨酸	1.26 ^b	1.37ª	1.41ª	1.42a		1.32 ^b	1.41 ^a	1.34	1.39			
	Asp	1.20	1.57	1.11	1.12	0.03	1.32	1.11	1.5	1.57	< 0.01	0.11	0.11
	苏氨酸 Thr	0.72^{b}	0.73^{b}	0.83^{a}	0.74^{b}	0.01	0.73^{b}	0.78^{a}	0.77^{a}	0.73^{b}	< 0.01	0.03	< 0.01
9	丝氨酸 Ser	0.58^{b}	0.63 ^a	0.62^{a}	0.6^{ab}	0.01	0.60	0.61	0.60	0.61	0.42	0.22	< 0.01
N	谷氨酸 Glu	2.69 ^c	2.85^{ab}	2.94^{a}	2.76^{bc}	0.04	2.76	2.85	2.78	2.81	0.07	0.59	< 0.01
2	甘氨酸 Gly	0.67	0.67	0.71	0.73	0.02	0.67^{b}	0.72^{a}	0.69	0.70	0.02	0.74	0.77
K	丙氨酸 Ala	0.97	1.00	1.00	0.99	0.03	0.99	1.00	1.00	1.00	0.76	0.79	0.42
<u>a</u>	半胱氨酸						0.07^{b}	0.08^{a}	0.08	0.08			
	Cys	0.07	0.07	0.08	0.08	0.002	0.07	0.00	0.00	0.00	0.03	0.68	0.36
	缬氨酸 Val	1.10	1.12	0.89	1.10	0.08	1.11	1.00	0.99	1.11	0.20	0.18	0.27
	蛋氨酸 Met	0.32	0.35	0.37	0.36	0.02	0.34	0.37	0.35	0.36	0.21	0.54	0.45
	异亮氨酸						0.68 ^b	0.74^{a}	0.69 ^b	0.73a			
	Ile	0.66	0.72	0.73	0.74	0.01	0.00	· · · ·	0.09	01,75	0.01	0.03	0.25
	亮氨酸 Leu	1.28 ^b	1.32 ^b	1.43 ^a	1.34 ^b	0.02	1.30 ^b	1.38 ^a	1.34	1.33	0.01	0.67	0.03
	酪氨酸 Tyr	0.42^{b}	0.43 ^b	0.49^{a}	0.41^{b}	0.01	0.42	0.44	0.45^{a}	0.42^{b}	0.11	0.03	< 0.01
	苯丙氨酸	0.62 ^b	0.70a	0.72ª	0.70a		0.66 ^b	0.71a	0.67	0.70			
	Phe	0.02	0.70	0.72	0.70	0.02	0.00	0.71	0.07	0.70	0.03	0.13	0.02
	赖氨酸 Lys	1.14	1.17	1.23	1.20	0.04	1.15	1.21	1.18	1.18	0.19	0.97	0.49
	组氨酸 His	0.45 ^c	0.49^{b}	0.52^{a}	0.5 ^{ab}	0.01	0.47^{b}	0.51 ^a	0.49	0.50	< 0.01	0.39	< 0.01
	精氨酸 Arg	0.99	1.02	1.06	1.02	0.02	1.01	1.04	1.02	1.02	0.17	0.98	0.14
	脯氨酸 Pro	0.44^{ab}	0.40^{b}	0.45^{ab}	0.47^{a}	0.01	0.42	0.46	0.44	0.43	0.06	0.45	0.07
	必需氨基酸						7.38	7.67	7.45	7.61			
	EAA	7.27	7.52	7.67	7.67	0.14		,	,	,	0.09	0.30	0.41
	非必需氨基						7.24	7.32	7.18	7.36			
	酸 NEAA	7.14	7.34	7.25	7.37	0.16			,		0.67	0.30	0.78

总氨基酸 TAA	14.41	14.96	15.25	15.04	0.28	14.68	15.13	14.78	15.00	0.14	0.45	0.20
必需氨基酸												
/非必需氨						1.02	1.02	1.02	1.04			
基酸						1.03	1.03	1.02	1.04			
EAA/NEAA	1.02	1.04	1.02	1.04	0.01					0.87	0.20	0.93
必需氨基酸												
/总氨基酸						0.51	0.51	0.51	0.51			
EAA/TAA	0.50	0.51	0.51	0.51	0.003					0.88	0.19	0.98
限制性氨基	1.42 ^b	1.60 ^a	1.66 ^a	1.60a		1.51 ^b	1.63ª	1.54	1.60			
酸 LAA					0.04					0.02	0.19	0.02
支链氨基酸	2.02	2.14	2.04	2.22	0.07	3.07	3.08	2.98 ^b	3.18 ^a	0.00	0.00	0.20
BCAA 功能性氨基	3.02	3.14	2.94	3.23	0.07					0.99	0.02	0.29
功能性氨基 酸 FAA	4.94	5.16	5.09	5.19	0.11	5.05	5.14	5.01	5.17	0.48	0.18	0.61
是味氨基酸	4.74	5.10	5.09	5.19	0.11					0.40	0.10	0.01
上外氨基酸 DAA	7.15	7.21	7.75	7.39	0.12	7.18^{b}	7.54 ^a	7.41	7.30	0.02	0.45	0.15
	7.10	, . <u>~</u> .	,.,5	1.57	0.12					0.02	0.15	0.10

- 168 2.5 育肥方式和品种对羔羊股二头肌 AA 组成的影响
- 169 育肥方式和品种对羔羊股二头肌 AA 组成的影响见表8。与 GS 组相比, NG 组股二头肌
- 170 中 Glu、Gly、Val、Met、Ile、Leu、Tyr、Phe 和 His 含量显著降低(P<0.05), Asp、Lys
- 171 含量有低于 GS 组的趋势 (0.05≤P<0.10)。NG 组中 CP、EAA、NEAA、TAA、LAA、BCAA、
- 172 DAA 含量显著低于 GS 组(*P*<0.05)。与 HL 组相比,HZ 组股二头肌中 Met、Ile 和 Phe 含
- 173 量显著升高(P<0.05), Gly 和 Pro 含量有高于 HL 组的趋势(0.05≤P<0.10)。与 HL 组相
- 174 比,HZ 组股二头肌中 EAA 含量有升高的趋势(0.05≤P<0.10)。
- 175 育肥方式与品种的交互作用对股二头肌 Val 含量有显著的影响(P<0.05), 其中以 GS-HL
- 176 组羊最高,NG-HL组羊最低。CP含量以GS-HZ组羊最高,NG-HZ组羊最低。
- 177 表8 育肥方式和品种羔羊股二头肌氨基酸组成的影响(鲜重基础)
- Table 8 Effects of fattening mode and specie on AA composition of biceps femoris muscle of lambs (fresh

weight basis) %

氨基酸 AA	组别 Groups			- SEM — 育肥方式		式 FM	M 品种 Species		P值 P-value			
	NG-HL	NG-HZ	GS-HL	GS-HZ	SEM	NG	GS	HL	HZ	<i>P</i> 1	P2	$P1 \times P2$
粗蛋白质						20.52 ^b	21.13a					
CP	20.53	20.52	20.82	21.44	0.17	20.32	21.13	20.68	20.98	< 0.01	0.09	0.08
天冬氨酸						1.40	1.48	1.41	1.48			
Asp	1.36	1.43	1.45	1.52	0.04	1.40	1.40	1.41	1.40	0.05	0.13	0.92
苏氨酸 Thr	0.76	0.77	0.81	0.78	0.02	0.76	0.79	0.77	0.78	0.15	0.76	0.28
丝氨酸 Ser	0.65	0.70	0.68	0.70	0.02	0.68	0.69	0.66	0.70	0.62	0.17	0.69

谷氨酸 Glu	2.88	2.94	3.13	3.00	0.05	2.91 ^b	3.06^{a}	3.00	2.97	0.03	0.63	0.14
甘氨酸 Gly	0.67	0.72	0.74	0.74	0.01	0.69^{b}	0.74^{a}	0.70	0.73	< 0.01	0.09	0.12
丙氨酸 Ala	1.00	1.05	1.06	1.05	0.03	1.03	1.05	1.03	1.05	0.47	0.54	0.36
半胱氨酸						0.08	0.00	0.09	0.00			
Cys	0.08	0.08	0.09	0.08	0.00	0.08	0.09	0.09	0.08	0.56	0.12	0.36
缬氨酸 Val	1.08 ^b	1.13 ^{ab}	1.23 ^a	1.14^{ab}	0.03	1.11 ^b	1.19 ^a	1.16	1.14	0.03	0.54	0.04
蛋氨酸 Met	0.35	0.41	0.43	0.42	0.01	0.39^{b}	0.43^{a}	0.39^{b}	0.42^{a}	< 0.01	0.03	0.05
异亮氨酸						0.66 ^b	0.72a	0.66 ^b	0.72a			
Ile	0.62	0.70	0.70	0.74	0.02	0.00	0.72	0.00	0.72	0.01	0.02	0.32
亮氨酸 Leu	1.35	1.41	1.44	1.45	0.02	1.37 ^b	1.44 ^a	1.39	1.43	0.01	0.16	0.24
酪氨酸 Tyr	0.41	0.44	0.44	0.47	0.01	0.42^{b}	0.45^{a}	0.43	0.45	0.04	0.10	0.80
苯丙氨酸						0.72 ^b	0.75 ^a	0.72 ^b	0.75 ^a			
Phe	0.71	0.72	0.73	0.78	0.01	0.72	0.75	0.72	0.75	0.02	0.04	0.24
赖氨酸 Lys	1.25	1.31	1.33	1.33	0.02	1.28	1.33	1.30	1.32	0.08	0.43	0.29
组氨酸 His	0.47	0.50	0.51	0.54	0.01	0.49^{b}	0.52^{a}	0.50	0.52	< 0.01	0.12	0.77
精氨酸 Arg	1.05	1.09	1.07	1.10	0.02	1.07	1.09	1.06	1.10	0.51	0.21	0.89
脯氨酸 Pro	0.35	0.38	0.37	0.41	0.01	0.37	0.39	0.36	0.39	0.16	0.06	0.76
必需氨基酸						7.89 ^b	8.27a	8.00	8.16			
EAA	7.75	8.00	8.20	8.36	0.08	7.07	0.27	0.00	0.10	< 0.01	0.09	0.62
非必需氨基						7.62 ^b	7.98 ^a	7.72	7.85			
酸 NEAA	7.45	7.75	7.98	7.98	0.14	7.02	7.50	7.72	7.05	0.03	0.39	0.35
总氨基酸						15.51 ^b	16.30a	15.63	16.01			
TAA	15.21	15.75	16.26	16.34	0.21	13.31	10.50	13.03	10.01	< 0.01	0.24	0.32
必需氨基酸												
/非必需氨						1.04	1.05	1.05	1.04			
基酸												
EAA/NEAA	1.05	1.03	1.05	1.05	0.01					0.49	0.45	0.81
必需氨基酸												
/总氨基酸						0.51	0.51	0.51	0.51			
EAA/TAA	0.51	0.51	0.51	0.51	0.003					0.49	0.45	0.80
限制性氨基						1.68 ^b	1.77a	1.70	1.75			
酸 LAA	1.64	1.72	1.75	1.79	0.03					0.02	0.16	0.58
支链氨基酸						3.16 ^b	3.30 ^a	3.23	3.24			
BCAA	3.12	3.20	3.33	3.28	0.05					0.02	0.93	0.18
功能性氨基						5.36	5.51	5.42	5.45			
酸 FAA	5.27	5.42	5.53	5.48	0.11					0.21	0.77	0.41
呈味氨基酸						7.63 ^b	7.99 ^a	7.74	7.85			
DAA	7.47	7.76	8.00	7.97	0.13					0.03	0.44	0.28

180 3 讨论

181 3.1 品种对羊肉蛋白质营养价值的影响

182 品种是肌肉 AA 含量的主要影响因素之一[10-11]。钱文熙等[12-13]研究了舍饲条件下滩羊、

183 小尾寒羊及滩羊杂交1代羔羊体内 AA 组成的差异,结果指出滩羊肉 EAA 总量显著高于其他

202

203

204

205

206

207

208

209

210

2组,说明其营养价值较高。热孜瓦古丽•米吉提等[6]研究了不同品种绵羊羊肉 AA 成分,结 184 果表明塔多萨杂种羔羊含有20种氨基酸, EAA 含量为塔多萨杂种羔羊>藏羊>小尾寒羊> 185 多浪羊>托克逊羊>柯尔克孜羊。品种间羊肉 AA 组成差异的报道相对甚少,目前的研究主 186 要集中在猪和禽类等动物。本试验结果得出,与 HL 组相比,HZ 组背最长肌 LAA,臂三头 187 188 肌 BCAA 和股二头肌 EAA 含量显著或有显著趋势升高。因此,从 AA 营养的角度分析, HZ 组羊肉营养价值略高于 HL 组羊肉。目前,针对 HL 组与 HZ 组羊肉 AA 含量比较的研究尚 189 未见报道,从本试验结果血浆 AA 组成结果看,HZ 组血浆 AA 除 Ser 有低于 HL 组的趋势 190 191 外,Thr、Glu、Gly、Ala、Cys、Met、Tyr 及 Pro 含量均显著或有显著趋势地高于 HL 组, 192 其他 AA 含量间均无显著差异。这可能也部分地解释了其原因,但确切的机制需要进一步探 讨。饲粮 AA 进食量是影响血浆 AA 组成的主要原因之一,本试验结果得出,HZ 组羔羊单 193 位代谢体重的 AA 进食量显著高于 HL 组。BCAA 是机体内重要的供能 AA,加速体内糖异 194 生作用从而为机体提供能量[14]。本试验结果得出, HZ 组臂三头肌中 BCAA 含量显著高于 195 HL组,股二头肌中 BCAA 含量略高于 HL组,说明 HZ组肌肉组织能够更好地为机体提供 196 能量并促进蛋白质的合成,该结果部分解释了 HZ 组蛋白质水平高于 HL 组羔羊。此外,肌 197 198 肉组织的 AA 含量在品种间的差异,还可能与不同品种对 AA 的利用、代谢水平及遗传因素 199 不同有关,但确切的机制需要进一步探讨。 200 3.2 育肥方式对羊肉蛋白质营养价值的影响

育肥方式是影响羊肉蛋白质品质的另一个重要因素。本试验中的 GS 组与 NG 组相比,由于补饲了精补料,其摄取的能量、蛋白质量均增加,羊肉 AA 组成也发生了变化,因此,育肥方式的影响可能主要是由饲粮中能量和蛋白质水平及 AA 组成的差异导致的。Bikker等[15]研究发现,饲粮中蛋白质和能量水平是导致机体组织 AA 差异的主要原因。Hoskin等[16]以羊为研究对象,发现随着饲粮中能量水平的提高,AA 合成肌肉蛋白质的速率增加;不同能量水平条件下,对肌肉 Gly、Ile、Leu、Phe 和 Ser 含量没有影响。孙永成[17]研究发现,中等能量和高能量饲喂组的羔羊,提高饲粮中的蛋白质水平可以显著提高肌肉中 AA 的含量。冯涛[18]研究了饲喂蛋白质水平分别为 13%、15%和 17%的饲粮对舍饲羔羊羊肉 AA 组成的影响,结果得出,饲喂饲粮蛋白质水平 17%的羔羊肉中沉积了更丰富的 EAA。本试验中 GS 组由于补饲了精料,使得饲粮中的能量、CP 与 TAA 含量均升高,因此,臂三头肌和股二头

肌中 CP、EAA、NEAA、FAA、TAA 和 LAA 含量均高于 NG 组。此外,营养物质在动物体 211 内的分配会受到饲粮进食量、AA 组成、采食行为、生理状态和外界环境等因素的影响[19]。 212 饲粮进食量、蛋白质和 AA 水平直接影响血浆蛋白质和 AA 的含量。本试验结果得出, GS 213 组羔羊单位代谢体重的 AA 进食量显著高于 NG 组, 从血浆 AA 组成结果看, GS 组血浆 AA 214 215 除 Gly 和 Cys 含量显著低于 NG 组外,Thr、Ser、Ala、Met、Leu、Phe、Lys、His、Arg、 Pro、EAA、TAA、LAA 和 FAA 含量均显著高于 NG 组,这可能部分解释了 GS 组臂三头肌 216 和股二头肌中大部分 AA 含量高于 NG 组的原因。研究指出饲粮中 AA 具有促进机体蛋白质 217 合成的功能, 其作用的机理与提高了血液中胰岛素的水平有关[20]。Li 等[21]研究发现, 饲粮 218 219 中的 BCAA 通过激活细胞膜上的 AA 转运蛋白和抑制能量传感器活化蛋白激酶的活性来促 进机体蛋白质的合成。饲粮中的 Leu 通过调控 mTOR 信号的活性影响机体蛋白质的合成, 220 当 Leu 含量增加时, mTOR 的下游 4E 结合蛋白 1 (4E-BP1) 发生磷酸化而失去活性, 引起 221 222 其真核起始因子 4(eIF4)的解离,从而促进蛋白翻译[²²]。从本试验中饲粮 AA 组成结果分析, 223 补饲的精料中 BCAA 和 Leu 含量均高于牧草,说明 GS 组机体蛋白质合成能力高于 NG 组, 该结果进一步从信号通路方面解释了 GS 组臂三头肌和股二头肌中蛋白质水平高于 NG 组的 224 225 原因,但本试验尚未对相关激素和信号通路进行研究,因此还需要进一步从影响蛋白质代谢 226 的相关激素和信号通路领域进行深入探讨。本试验中不同育肥方式条件下,不仅羔羊的能量、 CP 及 AA 的进食量不同,而且也导致了其他营养物质进食量不同,而其他营养物质进食量 227 同样会影响血浆及肌肉中 AA 的组成。因此,在本试验的自然放牧和放牧补饲条件下,2组 228 羔羊的肌肉 AA 组成存在显著的差异,但其存在差异的确切原因需要进一步深入探讨,进而 229 为放牧补饲条件下通过饲粮对肌肉的蛋白质质量进行调控提供基础。 230 然而,本试验结果得出,与 GS 组相比,NG 组的背最长肌中 CP、EAA、NEAA、FAA 231 232 和 TAA 含量均升高,其肉质优于 GS 组,说明肌肉的 AA 组成存在显著的组织差异性,即 233 放牧补饲对肌肉的 AA 组成与含量的影响与肌肉部位有关,对背最长肌的影响与其对臂三头 234 肌和股二头肌的影响不完全一样; 研究结果也得出, 背最长肌、股二头肌和臂三头肌中的各 种 AA 含量间也存在不同程度的差异。Piao 等[23]研究结果指出,牛背最长肌中 Glu、Ile、Leu、 235 236 Lys、Ser、Tyr 和 Val 含量显著高于臀肌;但 Arg、Cys、Gly、His 和 Thr 含量显著降低。导 237 致上述结果的原因可能是机体不同组织有各自特殊的功能,因此营养物质在不同组织间的分

- 238 配也有差异[²⁴]。甄玉国[²⁵]研究了内蒙古白绒山羊 AA 利用的规律,说明血液中 AA 流量代
- 239 表着各组织中大量代谢过程的总和,血液中的 AA 一部分用于维持和生长的需要,即肌肉的
- 240 AA 沉积;另一部分为皮肤和绒毛生长的需要。MacRea 等[24]图解说明了生长绵羊血浆 AA
- 241 库在不同组织中 AA 合成与分解代谢过程间的分配以及总蛋白质合成与蛋白质沉积的关系。
- 242 羊肉 AA 的组成和含量不仅影响肉质的蛋白质营养,也会对羊肉风味产生影响。羊肉风
- 243 味的产生主要是通过鲜味 AA Glu 通过与5′-肌苷酸二钠结合产生鲜味[26]。李述刚等[27-28]研
- 245 称为鲜味 AA, 是使多浪羊味道鲜美的主要原因。钱文熙等[12-13]研究结果表明滩羊肉中 Met
- 246 含量高,其通过热降解可产生含硫的芳香性物质,是其肉质鲜美的一个主要原因。本试验中
- 247 不同品种和育肥方式条件下与羊肉风味相关的 Glu、Gly、Ala、Cys 和 Met 含量存在不同程
- 248 度的差异,这可能对肉羊的风味产生影响。然而,脂肪酸含量与组成是影响羊肉风味的主要
- 249 因素之一,因此,不同育肥方式和品种间羊肉风味究竟存在什么差异,还需要综合脂肪酸和
- 250 糖代谢进行深入的研究。
- 251 4 结 论
- 252 放牧补饲羔羊肉蛋白质营养价值优于自然放牧,呼杜杂1代羔羊肉蛋白质营养价值优于
- 253 呼伦贝尔羔羊。
- 254 参考文献:
- 255 [1] 孙远明.食品营养学[M].北京:科学出版社,2006.
- 256 [2] VAN BOEKEL M A J S.Formation of flavour compounds in the Maillard
- reaction[J].Biotechnology Advances, 2006, 24(2):230–233.
- 258 [3] STADLER R H,BLANK I,VARGA N,et al. Food chemistry:acrylamide from Maillard
- 259 reaction products[J].Nature,2002,419(6906):449–450.
- 260 [4] 梁庭敏,周万能,杨昀,等.黔东南小香羊肌肉组织中氨基酸和脂肪酸组成的研究[J].中国草
- 261 食动物,1999(5):38-40.
- 262 [5] 杨富民.肉用杂种一代羊肉品质特性研究[D].博士学位论文.兰州:甘肃农业大学,2004.
- 263 [6] 热孜瓦古丽·米吉提,买买提伊明·巴拉提,依巴代提·米吉提,等.绵羊羊肉氨基酸成分的比
- 264 较研究[J].新疆农业科学,2012,49(8):186-189.

- 265 [7] 权心娇,王思珍,曹颖霞.不同饲养条件对羊肉品质的影响[J].食品科学,2015,36(15):11-14.
- 266 [8] 董淑霞,康静,王永军,等.草原优良新品种——呼伦贝尔羊简介[J].畜牧兽医科技信
- 267 息,2010(3):104-105.
- 268 [9] 张丽英.饲料分析及饲料质量检测技术[M].3 版.北京:中国农业大学出版社,2003.
- 269 [10] 毛学荣.河南县欧拉型藏羊肉用性能选育及高原有机肉羊产业的发展研究[J].青海科
- 270 技,2008,15(3):12-14.
- 271 [11] 杨富民.国内羊肉品质分析研究进展[J].甘肃科技,2003,19(2):33-34.
- 272 [12] 钱文熙,马春晖,杨星伟,等.舍饲滩羊、小尾寒羊及滩寒 F₁ 代羔羊体内氨基酸研究[J].中
- 273 国草食动物,2006,26(5):56-57.
- 274 [13] 钱文熙.滩羊肉品质研究[D].硕士学位论文.银川:宁夏大学,2002.
- 275 [14] 刁其玉.动物氨基酸营养与饲料[M].北京:化学工业出版,2007:227-230.
- 276 [15] BIKKER P,VERSTEGEN M W,BOSCH M W.Amino acid composition of growing pigs is
- affected by protein and energy intake[J]. The Journal of Nutrition, 1994, 124(10):1961–1969.
- 278 [16] HOSKIN S O,SAVARY-AUZELOUX I C,CALDER A G,et al. Effect of feed intake on
- 279 amino acid transfers across the ovine hindquarters[J].British Journal of
- 280 Nutrition, 2003, 89(2):167–179.
- 281 [17] 孙永成.营养水平对波杂羔羊生长性能与羊肉品质的影响[D].硕士学位论文.南京:南京
- 282 农业大学,2006.
- 283 [18] 冯涛.日粮蛋白质水平对舍饲羔羊育肥性能及肉品质影响的研究[D].硕士学位论文.杨
- 284 凌:西北农林科技大学,2005.
- 285 [19] SAVARY-AUZELOUX I,HOSKIN S O,LOBLEY G E.Effect of intake on whole body
- plasma amino acid kinetics in sheep[J].Reproduction Nutrition and
- 287 Development, 2002, 43(1):117–129.
- 288 [20] JEFFERSON L S,LI J B,RANNELS S R.Regulation by insulin of amino acid release and
- protein turnover in the perfused rat hemicorpus[J]. Journal of Biological
- 290 Chemistry, 1977, 252(4): 1476–1483.
- 291 [21] LI Y H, WEI H K, LI F N, et al. Supplementation of branched-chain amino acids in

292 protein-restricted diets modulates the expression levels of amino acid transporters and energy 293 metabolism associated regulators in the adipose tissue of growing pigs[J]. Animal 294 Nutrition, 2016, doi:10.1016/j.aninu.2016.01.003. 295 [22] MEIJER A J,LORIN S,BLOMMAART E F,et al. Regulation of autophagy by amino acids 296 and MTOR-dependent signal transduction[J]. Amino Acids, 2015, 47(10):2037–2063. 297 [23] PIAO M Y,JO C,KIM H J,et al. Comparison of carcass and sensory traits and free amino 298 acid contents among quality grades in loin and rump of Korean cattle steer[J]. Asian-Australasian 299 Journal of Animal Sciences, 2015, 28(11):1629–1640. 300 [24] MACREA J C, WALKER A, BROWN D, et al. Accretion of total protein and individual 301 amino acids by organs and tissues of growing lambs and the ability of nitrogen balance techniques 302 to quantitate protein retention[J]. Animal Production, 1993, 57(2):237–245. 303 甄玉国.内蒙古白绒山羊氨基酸利用和蛋白质周转规律的研究[D].博士学位论文.呼和 304 浩特:内蒙古农业大学,2002. 305 [26] JO C,CHO S H,CHANG J,et al.Keys to production and processing of Hanwoo beef:a 306 perspective of tradition and science[J]. Animal Frontiers, 2012, 2(4):32–38. 307 [27] 李述刚,许宗运,侯旭杰,等.新疆多浪羊肉营养成分分析[J].肉类工业,2005(4):27-29. 李述刚,许宗运,侯旭杰,等,新疆南疆地方良种羊肉氨基酸的测定分析及对比研究[J].肉 308 [28] 309 类工业,2005(10):34-36. 310 Effects of Natural Grazing and Grazing with Supplementary Feeding on Amino Acid Composition 311 of Plasma and Muscle of Mutton Sheep 312 ZHANG Ying WU Tiemei WANG Xue Gerilema SHI Binlin GUO Xiaoyu YAN 313 Sumei* 314 (College of Animal Sciences, Inner Mongolia Agricultural University, Hohhot 010018, China) 315 Abstract: This experiment was conducted to investigate the changes of amino acid (AA) 316 composition of plasma and muscle tissues (longissimus, arm triceps and biceps femoris) of

Hulunbeier lambs (HL) and the hybrid (HZ) between HL and Dorper sheep under two fattening

^{*}Corresponding author, professor, E-mail: yansmimau@163.com

319

320

321

322

323

324

325

326

327

328

329

330

331

332

333

334

modes of natural grazing (NG) and grazing with supplementary feeding (GS). The experiment adopted a 2×2 factorial arrangement. Sixty healthy weaned HL and sixty HZ with similar body weight and body condition were selected. Factor 1 was fattening modes (NG vs. GS), and factor was species (HL vs. HZ). Lambs were divided into 4 groups of 30 animals each. The results showed as follows: 1) plasma contents of essential amino acid (EAA), limited AA (LAA), functional AA (FAA) and total AA (TAA) of NG group were significantly lower than those of GS group, delicious AA (DAA) content tended to be lower than of GS group $(0.05 \le P < 0.10)$. 2) Compared with GS group, the contents of CP and LAA of longissimus of NG group were significantly higher (P<0.05) . 3) Compared with GS group, the contents of LAA and DAA of arm triceps of NG group were significantly lower (P<0.05), EAA content of NG group tended to be lower $(0.05 \le P < 0.10) \cdot 4)$ Compared with GS group, the contents of CP, EAA, non-essential AA (NEAA), TAA, LAA, branched-chain AA (BCAA) and DAA of biceps femoris of NG group were significantly lower (P<0.05). 5) Compared with HL group, plasma EAA, longissimus LAA, arm triceps BCAA and biceps femoris EAA contents were significantly or tended to be significantly increased (P<0.10). It is concluded that muscle protein nutrition value of GS is better than NG, and protein nutrition value of HZ is better than HL.

Key words: Hulunbeier; natural grazing; grazing with supplementary feeding; amino acid